DE

Gebrauchsanleitung

Artikelnr.: Z 08466
Für Lebensmittel geeignet.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diese **Eckpfanne** entschieden haben. Der Deckel hat einen Aromaknauf, über den Sie während des Bratens aromatisierende Flüssigkeiten, wie z. B. Wein, Sherry, Rum oder Essig auf die Speisen geben können.

Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Pfannengröße zu wählen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Allgemeine Hinweise

- ❒ Der Artikel ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro-, Induktionsherd) bestimmt.
- ❒ Der Artikel ist zur Verwendung im Backofen bis **max. 170 °C** geeignet.
- ❒ Der Artikel ist **nicht** zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- ❒ Der Artikel ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheits- und Pflegehinweise

- ❒ ACHTUNG Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ❒ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Die Pfanne und der Glasdeckel werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie die Pfanne ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie zur Sicherheit Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- ❒ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie eine Pfanne mit heißem Inhalt tragen.
- ❒ Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Decke o. Ä.!
- ❒ Vermeiden Sie ein Überhitzen. Durch Erwärmen in leerem Zustand oder durch restloses Verdampfen der Flüssigkeit kann das Material überhitzen und zu Materialschäden sowie zu Rauchentwicklung führen. Schalten Sie in diesem Fall den Herd sofort aus und sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.
- ❒ Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten. Lassen Sie die Pfanne während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- ❒ Aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr kann es zu Geräuschentwicklungen kommen. Diese Geräusche sind technisch bedingt und stellen keinen Defekt des Herdes oder des Kochgeschirrs dar.
- ❒ Überprüfen Sie den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie die Pfanne nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- ❒ Schieben Sie die Pfanne nicht über das Kochfeld. Das Kochfeld könnte zerkratzt werden.
- ❒ Verwenden Sie zum Braten und Kochen nur geeignete Koch- und Bratutensilien, wie z. B. Pfannenwender oder Kochlöffel.

  Hinweis: Eine Verwendung von Metallküchenhelfern ist möglich. Für eine besonders lange Lebensdauer Ihrer Pfanne empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.
- ❒ Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfanne und auf den Deckel, wenn diese noch heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen oder das Glas könnte zerspringen.
- ❒ Lassen Sie die Pfanne und vor allem den Deckel nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.
- ❒ Benutzen Sie die Pfanne nicht, wenn sie beschädigt ist.
- ❒ Die Pfanne kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, kochen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch einmal mit heißem Wasser aus und reinigen Sie sie danach gründlich (siehe Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“).

Lieferumfang

- 1 Eckpfanne, ca. 24 x 24 cm
  (induktiv wirksamer Durchmesser: ca. 19,5 cm)
- 1 Glasdeckel, ca. 24 x 24 cm

Reinigung und Aufbewahrung

ACHTUNG!

- ❒ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfanne und den Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche beschädigen.

- Lassen Sie Kochreste nicht antrocknen. Um die Reinigung zu erleichtern, waschen Sie die Pfanne sofort nach dem Gebrauch ab. Falls es doch angetrocknete Rückstände gibt: vor der Reinigung in heißem Wasser einweichen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit klarem, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gründlich ab.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet. Oftmaliges Reinigen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfanne angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen und sauberen Ort.

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie den Artikel umweltgerecht. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 (0) 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Artikel, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

08466_DE-GB-FR-NL_A4_V0.indb 1 25.07.2013 09:26:24

GB

Operating Instructions

Article No.: Z 08466
Suitable for use with food.

Dear customer,

We are delighted that you have decided on purchasing this **square pan**. The lid has a flavour hatch for adding liquids such as wine, sherry, rum or vinegar to meals to enhance their flavour during the frying process.

For an energy-efficient preparation it is recommended to choose a hob that corresponds to the pan.

We wish you plenty of success and hope that you enjoy delicious meals to come!

If you have any questions, please contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de

General Information

- ❒ The product is designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- ❒ The product is suitable for use in the oven at temperatures of **no more than 170 °C**.
- ❒ The product is **not** suitable for use in the microwave.
- ❒ The product is designed for private use and is not intended for commercial use.
- ❒ Only use the product as instructed. Any other use is deemed improper.
- ❒ The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Safety and Care Instructions

- ❒ CAUTION: Danger of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! The frying pan and glass lid will become hot during use. You should therefore only ever touch them by the handles. As a precaution use oven cloth or gloves.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! Be particularly careful when carrying frying pan with hot contents.
- ❒ In the event of a fire: Do not use water to put it out but smother the flames with a blanket or similar towel.
- ❒ Avoid overheating. Heating the product when empty or evaporating all liquid may cause the material to overheat. This may cause material damage and generation of smoke. In this case, switch off the stove immediately and ensure adequate ventilation.
- ❒ Keep in mind that induction stoves have a higher heating rate than other stove types. Never leave the pan unattended during use.
- ❒ Noises can be generated due to the electromagnetic characteristics of induction stoves and induction cookware. These noises are caused by the technical design of the induction stove and induction cookware and are no signs of malfunction.
- ❒ Do not slide a pan across the hob. The hob could be scratched.
- ❒ Only ever use suitable frying utensils such as spatulas or wooden cooking spoons for frying.
  Note: It is possible to use metal kitchen aids. However, to ensure a particularly long useful service life for your pans and kitchenware, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.
- ❒ Never pour cold water into the pan and onto the lid when they are still hot. This could cause the coat to rupture or the glass to shatter.
- ❒ Do not drop the pan and in particular the lid and do not allow them to be knocked violently.
- ❒ Do not use the pan if it is damaged.
- ❒ The pan may still have potential residues from production stuck to them. In order to protect your health, boil the pan once with water prior to first use. Afterwards, clean them thoroughly (see section "Cleaning and Storage").

Items Supplied

- 1 square pan, approx. 24 x 24 cm
  (effective diameter for induction: approx. 19,5 cm)
- 1 glass lid, approx. 24 x 24 cm

Cleaning and Storage

CAUTION!

- ❒ Danger of burns! Allow the frying pan and lid to cool down completely before you clean them.
- ❒ Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These could damage the surface.

- Do not allow any leftover food to dry on in order to make cleaning easier. Wash the pans immediately after use. If there are still some caked residues: soak in hot water before cleaning.
- Clean the pan with clear, warm water and mild detergent. Afterwards, dry it thoroughly.
- The pan is dishwasher-safe. However, repeated washing with detergents in the dishwasher may attack the coating of the pan and have a detrimental effect on fittings.
- Store the pan in a dry and clean place.

Disposal

The packaging material can be recycled. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.

Dispose of the product in an environmental-friendly manner. For more information, please contact the administration in your community.

Customer Service Department/Importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 (0) 38851 314650 *)
*) Calls subject to a charge.

We reserve the right to modify the product, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with the policy of continuous development.

08466_DE-GB-FR-NL_A4_V0.indb 2 25.07.2013 09:26:36

FR

Mode d'emploi

Réf. article : Z 08466
Pour usage alimentaire.

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter notre **poêle carrée**. Le couvercle possède un pommeau aromatique par lequel, pendant la cuisson, vous pouvez verser sur les aliments des liquides aromatisés, comme p. ex. du vin, du sherry, du rhum ou du vinaigre.

Pour préparer les aliments en économisant le plus possible d'énergie, nous vous recommandons de choisir une plaque de cuisson adaptée à la taille de la poêle.

Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente sur notre page Web :

www.service-shopping.de

Consignes générales

- ❒ L'article est destiné à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- ❒ L'article convient à une utilisation dans un four **jusqu'à maximum 170 °C**.
- ❒ L'article **ne** convient **pas** à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- ❒ L'article est destiné à un usage privé, pas à un usage commercial.
- ❒ Veuillez n'utiliser l'article que comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- ❒ Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité et d'entretien

- ❒ ATTENTION Risque d'étouffement ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ❒ ATTENTION Risque de brûlures ! En cours d'utilisation, la poêle et le couvercle en verre deviennent chauds. C'est pourquoi ils doivent exclusivement être saisis par leurs poignées. Par mesure de précaution, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- ❒ ATTENTION Risque de brûlures ! Soyez extrêmement prudents lorsque vous portez une poêle avec un contenu chaud.
- ❒ En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau mais étouffez plutôt les flammes à l'aide d'une couverture ou de tout autre moyen similaire.
- ❒ Évitez toute surchauffe. En chauffant à l'état vide ou en laissant évaporer tout le liquide, il y a risque de surchauffe. Ceci peut conduire aux dégâts du matériel et au dégagement de fumée. Dans ce cas, éteignez immédiatement la cuisinière et aérez soigneusement.
- ❒ Veuillez vous noter, qu'une cuisinière à induction chauffe plus rapidement qu'un autre type de cuisinière. Ne laissez pas les poêles sans surveillance pendant l'utilisation.
- ❒ Les propriétés électromagnétiques des cuisinières à induction et des gamelles à induction peuvent conduire au développement de bruit. Ces bruits sont dûs aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement des poêles.
- ❒ Ne faites pas glisser la poêle sur la table de cuisson. Celle-ci pourrait se rayer.
- ❒ Pour cuisiner, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine appropriés, comme par exemple des spatules et cuillères à revêtement adéquat.

  Conseil : vous pouvez utiliser des ustensiles en métal. Toutefois, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles en bois ou en caoutchouc, ceux-ci préservant mieux la durée de vie de vos poêles.
- ❒ Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle et sur le couvercle tant qu'ils sont encore chauds. Le revêtement ou le verre pourrait éclater.
- ❒ Ne laissez pas tomber la poêle et surtout pas le couvercle, et ne leur faites pas subir de chocs trop violents.
- ❒ N'utilisez pas les articles s'ils sont endommagés.
- ❒ La poêle peut contenir d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter les dommages pour la santé, faites bouillir la poêle pour une fois avec de l'eau avant la première utilisation. Ensuite nettoyez-les à fond (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Composition

- 1 poêle carrée, d'env. 24 x 24 cm
  (diamètre effective pour l'induction : env. 19,5 cm)
- 1 couvercle en verre, d'env. 24 x 24 cm

Nettoyage et rangement

ATTENTION !

- ❒ Risque de brûlures ! Laissez la poêle et le couvercle refroidir totalement avant de les nettoyer.
- ❒ N'utilisez pas de produits ni de disques de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ils risqueraient d'endommager la surface des articles.

- Ne laissez pas les résidus de cuisson sécher dans la poêle, le nettoyage se fera ainsi plus facilement. Lavez la poêle immédiatement après l'usage. Et dans l'éventualité où des résidus devaient toutefois adhérer : faites ramollir dans l'eau très chaude avant le nettoyage.
- Nettoyez la poêle avec de l'eau claire et chaude et un liquide vaisselle doux. Ensuite séchez-les à fond.
- La poêle est lavable au lave-vaisselle. Le lavage récurrent au lave-vaisselle avec du produit vaisselle peut toutefois attaquer le revêtement de la poêle et endommager les fixations.
- Rangez la poêle à un endroit sec et propre.

Mise au rebut

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez cet article conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Service après-vente / importateur :
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tel.: +49 (0) 38851 314650
*) Appel payant

Dans le cadre du développement continuel des produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment l'article, son emballage ainsi que la documentation jointe.

08466_DE-GB-FR-NL_A4_V0.indb 3 25.07.2013 09:26:36

NL

Gebruikershandleiding

Artikelnr.: Z 08466
Geschikt voor levensmiddelen.

Geachte klant,

We zijn blij dat u onze **hoekpan** hebt gekozen. Het deksel heeft een aromaknop via dewelke u tijdens het bakken aromatiserende vloeistoffen zoals bijv. wijn, sherry, rum of azijn bij de gerechten kunt doen.

Voor een energiezuinige toebereiding raden we u aan, een kookveld overeenstemmend met de pangrootte te kiezen.

We wensen u veel succes en smakelijk eten!

Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Algemene aanwijzingen

- ❒ Het artikel is bestemd voor het toebereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- ❒ Het artikel is geschikt voor het gebruik in de oven **tot maximaal 170 °C**.
- ❒ Het artikel is **niet** geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- ❒ Het artikel werd ontworpen voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het artikel alleen zoals in de handleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.
- ❒ Alle gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheids- en onderhoudsinstructies

- ❒ OPGELET verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.
- ❒ OPGELET verbrandingsgevaar! De pan en het glazen deksel worden heet bij gebruik. Pak deze daarom uitsluitend beet bij de grepen. Gebruik zekerheidshalve pannenlappen of keuken-handschoenen.
- ❒ OPGELET verbrandingsgevaar! Wees beslist voorzichtig wanneer u de pan met hete inhoud draagt.
- ❒ In geval van brand: blus niet met water, maar verstik de vlammen met een deken of iets dergelijks!
- ❒ Vermijd een oververhitting. Door de opwarming in lege toestand of door totale verdamping van de vloeistof kan het materiaal oververhit raken. Een oververhitting kan leiden tot beschadiging van het materiaal van de pannen en tot rookontwikkeling. In dit geval, schakel het fornuis onmiddellijk uit en zorg voor een voldoende ventilatie.
- ❒ Let erop, dat een inductie-fornuis sneller is opgewarmd dan een ander fornuis-type. Laat de pannen tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- ❒ Op grond van elektromagnetische eigenschappen van inductie-fornuizen en inductie-kookgerei kan er geluid worden geproduceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis of de pannen.
- ❒ Schuif de pan niet over de kookplaat. Er kunnen krassen ontstaan op de kookplaat.
- ❒ Gebruik voor het bakken en koken alleen geschikt kookgerei, zoals keukenspatels of keukenlepels.
  Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levensduur van uw pannen raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.
- ❒ Doe nooit koud water in de pan en op het deksel, zolang deze nog heet zijn. De deklaag kan openbarsten of het glas kan stuk springen.
- ❒ Laat de pan en vooral het deksel niet vallen en stel ze niet bloot aan sterke schokken.
- ❒ Gebruik de artikelen niet wanneer ze beschadigd zijn.
- ❒ Op de pan kan eventuele productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de pan voor het eerste gebruik een keer met water uit te koken. Reinig ze daarna grondig (zie paragraaf ‘Reinigen en opbergen’).

Leveringsomvang

- 1 hoekpan, ca. 24 x 24 cm
  (werkzame diameter voor de inductie: ca. 19,5 cm)
- 1 glazen deksel, ca. 24 x 24 cm

Reinigen en opbergen

OPGELET!

- ❒ Verbrandingsgevaar! Laat de pan en het deksel volledig afkoelen, voordat u deze reinigt.
- ❒ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.

- Laat braadresten niet opdrogen, om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig de pan direct na gebruik. Indien er toch nog ingedroogde resten zijn: vóór de reiniging in heet water laten weken.
- Reinig de pan met schoon, warm water en mild detergent. Droog ze daarna grondig af.
- De pan is geschikt voor de vaatwasser. Vaak wassen met vaatwasmiddelen in de vaatwasser kan echter de coating van de pan aantasten alsook nadelig zijn voor de beslagdelen.
- Berg de pan op een droge en schone plek op.

Afvoeren

Het verpakkingsmateriaal is geschikt voor hergebruik. Zorg voor een milieubewuste afvoer van de verpakking door deze apart in te leveren.

Zorg voor een milieubewuste afvoer van het artikel. Nadere informatie verkrijgt u bij uw locale gemeentelijke dienst.

Klantenservice / importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 (0) 38851 314650 *)

*) Niet gratis.

In het kader van voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor, artikel, verpakking of bijliggende gebruikershandleiding op elk moment te wijzigen.

08466_DE-GB-FR-NL_A4_V0.indb 4 25.07.2013 09:26:36